

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION EMPLOYÉ TRAITEUR

Certificat de spécialisation de niveau 3

RNCP 37566

OBJECTIFS

Acquérir des savoir-faire dans les domaines de la préparation des denrées, de la cuisson et de l'élaboration de produits spécifiques en traiteur, cuisine, en pâtisserie.

CONTENU

Technologie de produits.
Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène.
Connaissance de l'entreprise dans son environnement économique et juridique.
Comptabilité et gestion.
Préparation et exploitation des stages en entreprise.

PUBLICS

Tout public.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'Education Nationale, relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie (ex : CAP cuisinier, boulanger, poissonnier, pâtissier glacier chocolatier, confiseur...)

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves finales d'examen
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

VALIDATION

Certificat de spécialisation de niveau européen 3

+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37566/>

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

TARIF

6750 € (coût maximum de la formation)

Nous consulter pour un parcours personnalisé.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF de transition
Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité
Plan de développement des compétences
ProA

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Boucher/ère
Charcutier/ère-traiteur/euse
Opérateur/trice de fabrication de produits alimentaires

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



DURÉE INDICATIVE

450 heures

(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

DATES DE SESSION(S)

Du 01/09/2025 au 30/06/2026

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

Janine VIVENZIO
04 75 82 37 90
janine.vivenzio@greta-0726.fr

INDICATEURS 2023

Taux de réussite

99% de réussite pour l'ensemble des formations hôtellerie restauration

Taux de satisfaction

99% de satisfaction

Taux de retour à l'emploi

83% de retour à l'emploi à 6 mois

MAJ le 17/12/2024

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.